

BOLO GOURMET DE LIMÃO COM COBERTURA DE CHANTININHO

Ingredientes (massa): 5 ovos, 1 ½ xícara de açúcar, 2 xícaras de farinha de trigo, ½ xícara (chá) de chocolate em pó, ½ xícara de óleo, ½ xícara de suco de limão, 1 colher (sopa) de fermento em pó.

Modo de preparo: Bater as claras em neve, acrescentar a metade do açúcar, bater bem e reservar. Bater as gemas com o restante do açúcar e o óleo. Acrescentar um pouco das claras, a farinha de trigo, o fermento e o suco de limão, mexendo delicadamente. Misturar o restante das claras e levar para assar em 2 formas forradas só o fundo (2 formas de 20cm).

Ingredientes (recheio): 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 3 colheres (sopa) de leite em pó, raspas de 1 limão, 1 colher (sopa) de manteiga.

Modo de fazer: Misturar todos os ingredientes com exceção das raspas de limão e cozinhar até ficar cremoso. Retirar do fogo, acrescentar as raspas de limão e deixar esfriar.

Calda: 1/2 xícara (chá) de leite condensado, 1 xícara (chá) de água.

Modo de fazer: Misturar os ingredientes e regar o bolo.

CHANTININHO

Ingredientes: 1 litro de chantilly gelado, 4 colheres (sopa) de leite ninho, 2 colheres (sopa) de glacê real, leite condensado (obs. usar para hidratar o Chantininho).

Modo de fazer: Misturar todos os ingredientes e bater até ficar bem consistente. Hidratar com leite condensado na quantidade necessária.